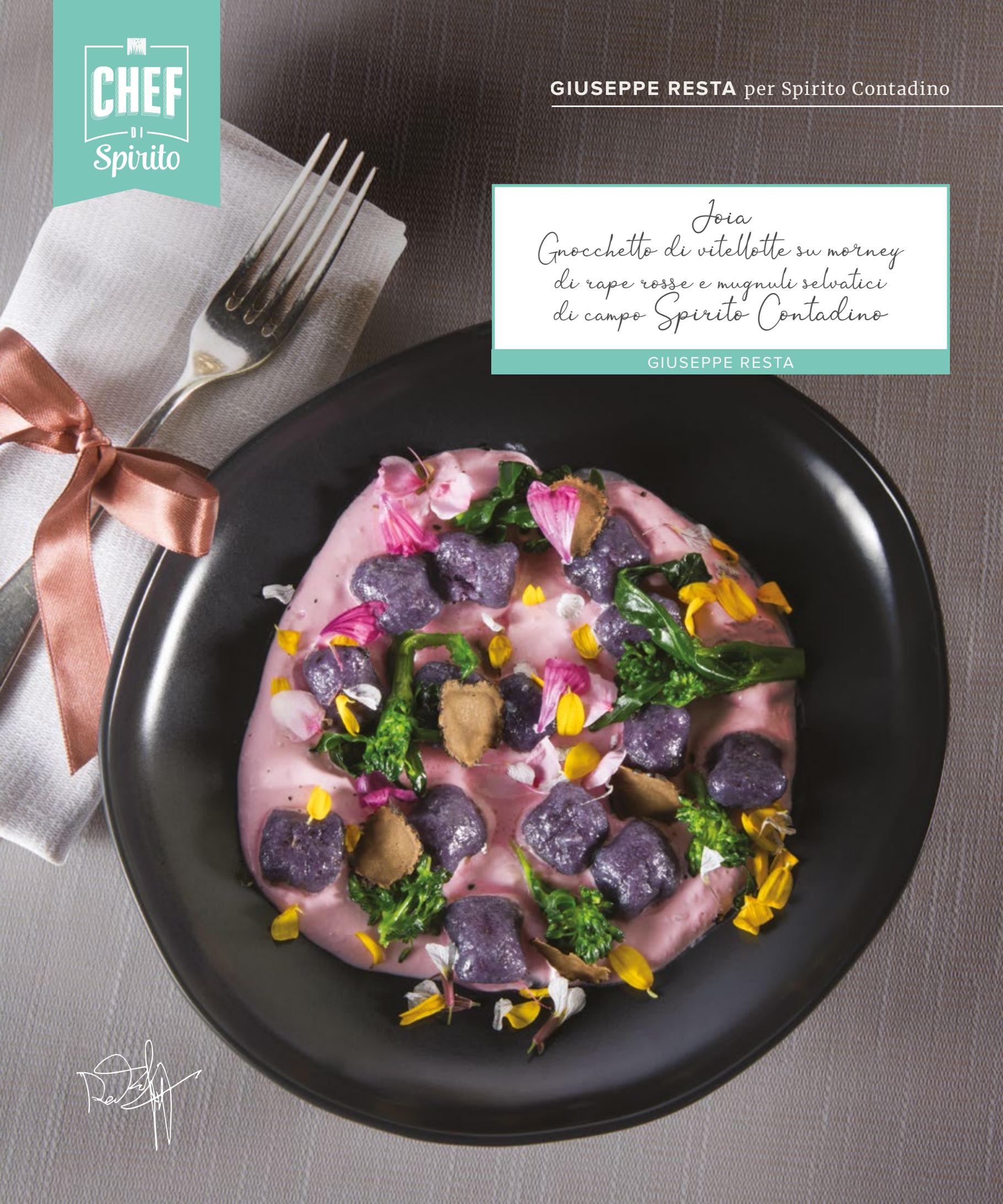


Joia
Gnocchetto di vitelotte su morney
di rape rosse e mugnuli selvatici
di campo Spirito Contadino

GIUSEPPE RESTA



Resta

CHEF
DI
Spirito



Joia
*Gnocchetto di vitellotte su morney di rape rosse
e mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per gli gnocchi: 200 gr di patata viola vitellotte
• 100 gr di farina • sale • pepe

per la salsa: 200 ml di panna fresca • 20 gr di barbabietola precotta
• sale • 100 gr di **mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino**
• 1 gr di burro al tartufo • 3 fiori eduli • 12 lamelle di tartufo fresco nero

PROCEDIMENTO:

lessare le patate, schiacciarle ed impastarle con la farina. Stendere l'impasto, formare dei bastoncini e tagliarli a tocchetti. Portare ad ebollizione la panna con la barbabietola e filtrarla. Stufare le puntarelle di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino con olio. Cuocere gli gnocchi in acqua salata e saltarli in padella con un filo d'olio e burro al tartufo.

Impiattare adagiando la salsa sul fondo del piatto, sistemare gli gnocchi distanziati ed i mugnuli. Completare con i petali dei fiori e le lamelle di tartufo.

GIUSEPPE RESTA